

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	TEKA
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	HR-750
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency class on a scale of A (more efficient) to G (less efficient).	Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	A
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating function.	Fonction chauffage.	Beheizung.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	←
Consumo de energía.	Consumo de energia.	Energy consumption.	Consommation d'énergie.	Energieverbrauch.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	0,85 Kwh
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	0,79 Kwh
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Usable volume (litres).	Volume utile (litres).	Netto-volumen (liter).	53
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Size: Small Medium Large	Type: Faible volume Volume moyen Grand volume	Typ: Klein Mittel Groß	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de cozedura da carga-padrão.	Time to cook standard load.	Temps de cuisson en charge normale.	Kochzeit bei Standardbelastung.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	41 min.
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	45 min.
Superficie de cocción.	Zona de cozedura.	Baking area.	Surface de cuisson.	Backfläche	1250 cm2
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Nível de ruído dB(A) re 1 pW.	Noise (dB (A) re 1 pW).	Bruit (dB (A) re 1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).	40

Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
 A nossa contribuição para a proteção do ambiente: utilizamos papel reciclado.
 Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.
 Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
 Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.
 Cod.: 83172367/3172367-000

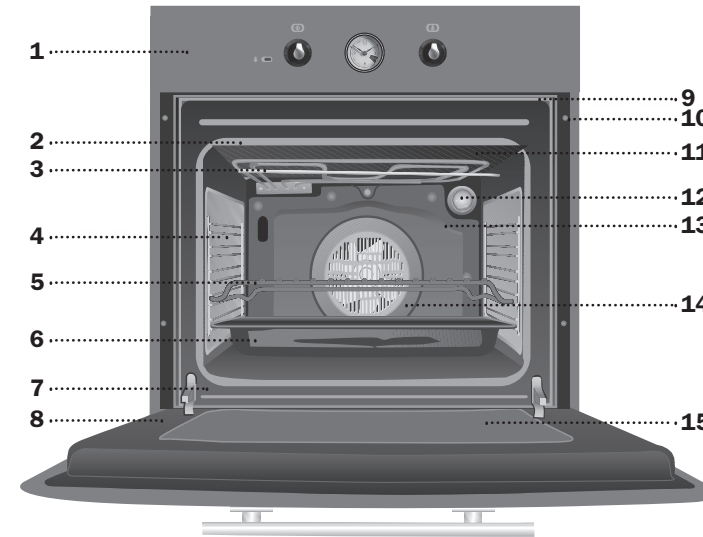


Hoja de Características
 Folha de Características
 Feature List
 Feuille de Caractéristiques
 Datenblatt

HR-750



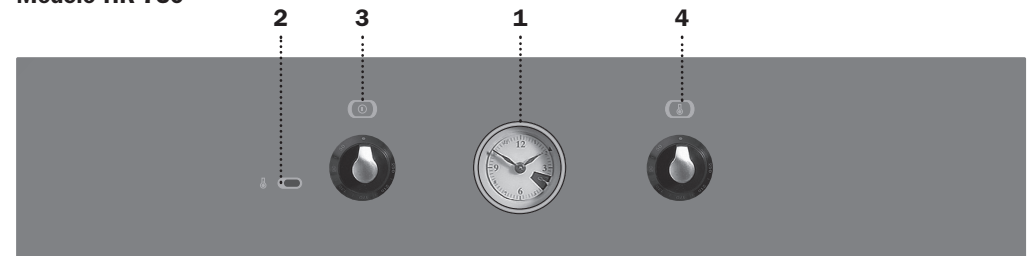
HR-750



- 1 Frente de Mandos
- 2 Junta de Horno
- 3 Resistencia de Grill Doble
- 4 Soporte Cromado
- 5 Parrilla
- 6 Bandeja con Esmalte de Fácil Limpieza
- 7 Bisagra
- 8 Puerta
- 9 Salida de Aire de Refrigeración
- 10 Fijación al Mueble
- 11 Pantalla de Grill
- 12 Lámpara
- 13 Panel Trasero
- 14 Turbina
- 15 Cristal Interior Gran Tamaño

Frontal de Mandos

Modelo HR-750



- 1 Reloj analógico.
- 2 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.
- 3 Selector de funciones.
- 4 Selector de temperaturas.

Funciones del Horno

Desconexión del horno

Convencional

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.

Convencional con Turbina

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.

Grill

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

MaxiGrill

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.

MaxiGrill con Turbina


Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza,... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos o grasa.

Atención

Durante el uso de la función Grill, MaxiGrill o MaxiGrill con Turbina la puerta debe mantenerse cerrada.

Turbo

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.

Esta función también permite descongelar alimentos, colocando el selector de temperaturas en posición .

Solera

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

Solera con Turbina

Distribuye el calor que proviene de la parte inferior del horno. Ideal para pasteles con relleno de mermelada o fruta, los cuales sólo requieren un aporte de calor inferior. Siempre es necesario un precalentamiento anterior.

Grill y Solera

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

Nota


La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

Manejo del Horno

Puesta en hora del reloj

Estire y gire simultáneamente el mando del reloj hacia la derecha, hasta que las agujas señalen la hora deseada.


Funcionamiento Manual

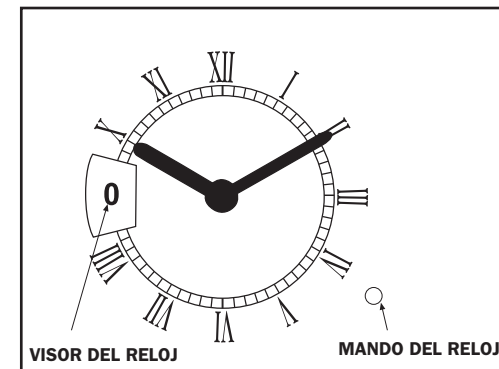
- 1 Gire el mando del reloj hacia la derecha hasta que vea en el visor la indicación "1".
- 2 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.
- 3 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

Programación de la Duración del Cocinado

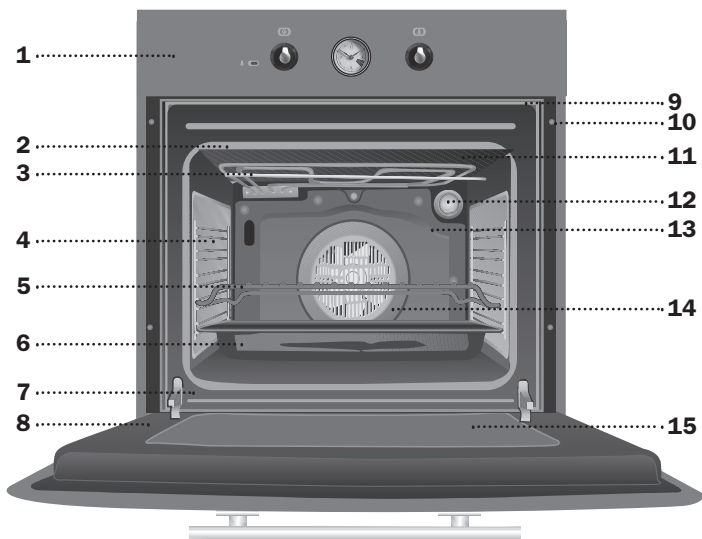
Permite cocinar durante un tiempo previamente seleccionado. Siga las siguientes instrucciones:

- 1 Gire el mando del reloj hacia la derecha, hasta que se alcance el tiempo de cocinado deseado en minutos.

- 2 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
- 3 Al finalizar el tiempo programado, el horno se apagará y sonará una señal acústica.
- 4 Gire el mando del reloj hacia la derecha hasta que vea la indicación "0" en el visor, para hacer desaparecer la señal acústica.
- 5 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.



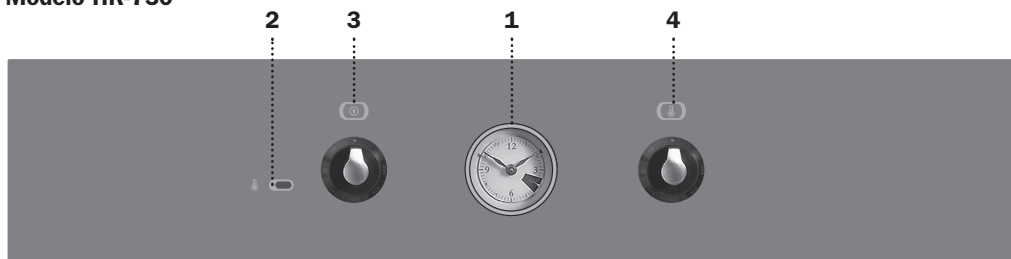
HR-750



- 1 Painel de Comandos
- 2 Junta de Forno
- 3 Resistência do Grill
- 4 Suporte Cromado
- 5 Grelha
- 6 Bandeja com Esmalte de Fácil Limpeza
- 7 Dobradiça
- 8 Porta
- 9 Saída de ar da Refrigeração
- 10 Fixação ao Móvel
- 11 Ecran do Grill
- 12 Lâmpada
- 13 Painel do Fundo
- 14 Turbina
- 15 Vidrio Interior de grande dimensão

Painel de Comandos

Modelo HR-750



- 1 Relógio analógico.
- 2 Piloto de aquecimento. Indica a transmissão de calor ao alimento e desliga-se quando o forno atinge a temperatura seleccionada.
- 3 Selector de funções.
- 4 Selector de temperatura.

Funções do Forno

Desconexão do forno

Convencional

Usado em bolos e tartes nos quais o calor recebido deve ser uniforme para que adquiram uma textura esponjosa.

Convencional com Turbina

Adequado para assados e pastelaria. O ventilador reparte de forma uniforme o calor no interior do forno.

Grill

Gratina e assa superficialmente. Permite alourar a camada exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para pedaços planos como filetes, costelas, peixe, tostas.

MaxiGrill

Permite gratinar superfícies maiores que com o Grill, bem como gratinar com maior potência, alourando assim o alimento de forma mais rápida.

MaxiGrill com Turbina

Permite assar de modo uniforme ao mesmo tempo que aloura superficialmente. Ideal para churrascos. Especial para pedaços com grande volume como aves, caça,... Recomenda-se colocar a porção de carne sobre a grelha do forno com a bandeja por baixo, para recolher os molhos ou gorduras.

Atenção

Durante o uso da função Grill, MaxiGrill ou MaxiGrill com Turbina deve-se manter a porta fechada.

Turbo

A Turbina reparte o calor que provém de uma resistência situada na parte de atrás do forno. Devido à uniformidade da temperatura produzida permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.

Esta função permite a descongelação leve do alimentos. Para sua utilização, coloque o selector de temperatura na posição □.

Resistência Inferior

Calor somente na parte inferior. Apropriado para aquecer pratos ou levantar massas de confeitaria e semelhantes.

Resistência Inferior com Turbina

Distribui o calor que provém da parte inferior do forno. Ideal para pastéis com recheio de geleia ou fruta, os quais só necessitam de calor na parte inferior. É sempre necessário realizar um pré-aquecimento.

Grill e Resistência Inferior

Especial para assados. Pode ser usado para qualquer porção, independente do seu tamanho.

Nota

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.

Uso do Forno

Acertar a hora do relógio

Puxe e gire simultaneamente o comando do relógio para a direita, até que as agulhas assinalem a hora desejada.

Funcionamento Manual

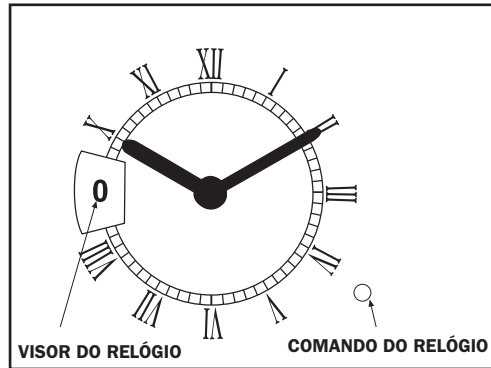
- 1 Gire o comando do relógio para a direita até que apareça no visor a indicação "I".
- 2 Selecione uma temperatura e uma função de cozinhado.
- 3 Coloque os comandos na posição □ para apagar o forno.

Programação da Duração do Cozinhado

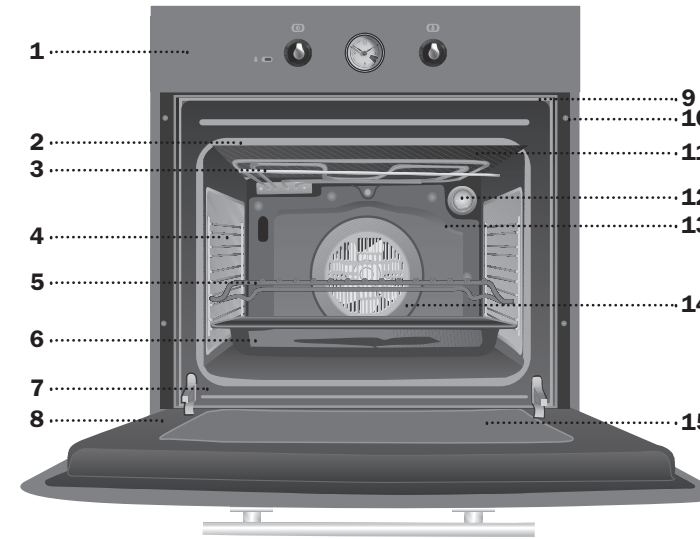
Permite cozinhar durante um tempo previamente seleccionado. Siga as seguintes instruções:

- 1 Gire o comando do relógio para a direita, até que se alcance o tempo de cozinhado desejado em minutos.

- 2 Selecione uma função e uma temperatura de cozinhado.
- 3 Ao finalizar o tempo programado, o forno apagar-se-á e soará um sinal sonoro.
- 4 Gire o comando do relógio para a direita até que apareça a indicação "0" no visor, para fazer desaparecer o sinal sonoro.
- 5 Coloque os comandos na posição □ para apagar o forno.



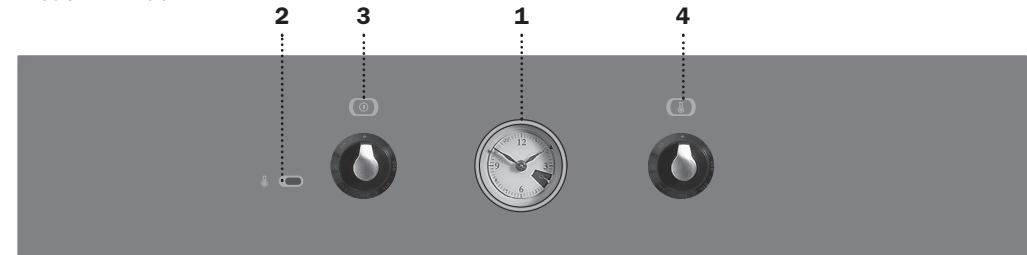
HR-750



- 1 Control Panel
- 2 Oven Seal
- 3 Grill Element
- 4 Chrome Support
- 5 Grid
- 6 Tray with Easy-cleaning Enamel
- 7 Hinge
- 8 Door
- 9 Air Outlet
- 10 Fixing to Unit
- 11 Grill Screen
- 12 Light
- 13 Back Wall Panel
- 14 Fan
- 15 Large Interior Glass Door

Control Panel

Model HR-750



- 1 Analogue clock.
- 2 Heating indicator light. Indicates that the heat is going to the food and it goes out when the set temperature is reached.
- 3 Function selector.
- 4 Temperature selector.

Oven Functions

□ Switch off oven

Conventional

It is used for sponges and cakes where the heat received must be uniform to achieve a spongy texture.

Conventional with fan

Appropriate for roasts and cakes. The fan spreads the heat uniformly inside the oven.

Grill

For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast.

MaxiGrill

Allows greater surfaces to be prepared, than with the grill, together with higher power reducing the time required for browning of the food.

MaxiGrill with fan

Allows uniform roasting at the same time as surface browning. Ideal for grills. Special for large volume pieces, such as poultry, game etc. It is recommended to put the item on a rack with a tray beneath to collect the stock and juices.

Caution

While using the Grill, MaxiGrill or MaxiGrill with fan, the door must be kept closed.

Turbo

The fan distributes the heat produced by an element located at the rear of the oven. Due to the uniform heat distribution, it allows roasting and baking to take place at two heights at the same time.

This cooking mode allows defrosting of food. To do this, set the temperature selector to □ position.

Lower element

Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.

Lower element with fan

It distributes the heat from the lower part of the oven and is ideal for cakes with jam or fruit filling, which only require heating from beneath. Pre-heating is always necessary.

Grill and Lower element

Special for roasts. It can be used for any piece, whatever its size.

Note

The pilot light remains on in any cooking function.

Use of the Oven

Setting the clock time

Pull and turn the clock control at the same time in counter - clockwise direction until the clock hands mark the correct time.

Manual Operation

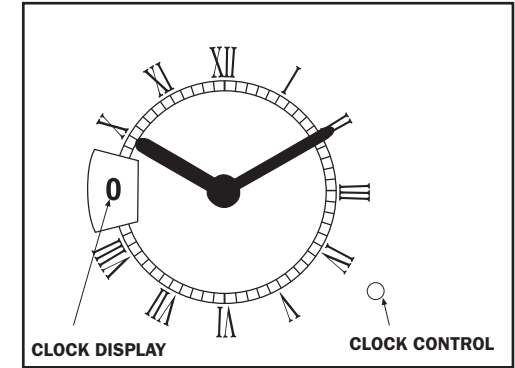
- 1 Turn the clock control in counter - clockwise direction until you see "1" in the display.
- 2 Select a temperature and a cooking function.
- 3 Set the controls to □ to turn off the oven.

Programming Cooking Time

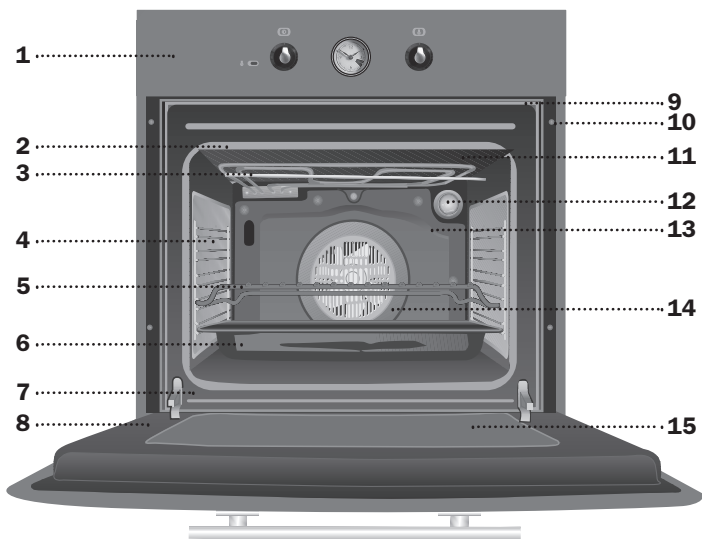
This function allows the cooking time to be pre-set. Instructions:

- 1 Turn the clock control in counter - clockwise direction until the desired cooking time in minutes is reached.

- 2 Select a cooking function and temperature.
- 3 When the set time ends, the oven will turn off and an alarm will sound.
- 4 To turn off the alarm, turn the clock control in counter - clockwise direction until you see "0" in the display.
- 5 Set the controls to □ to turn off the oven.



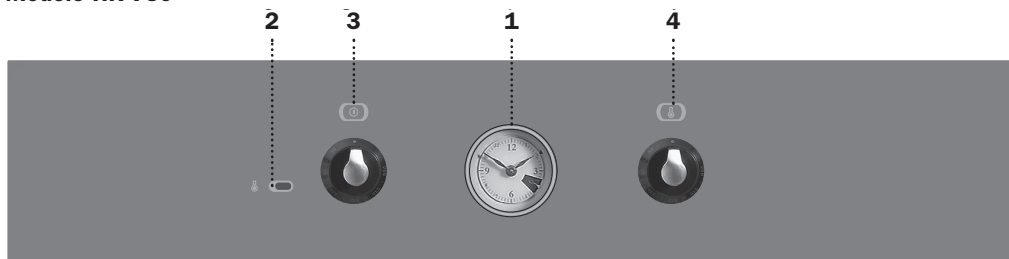
HR-750



- 1 Panneau de Commande
- 2 Joint de four
- 3 Résistance du Grill
- 4 Support Chromé
- 5 Grille
- 6 Plateau avec Émail de Nettoyage Facile
- 7 Charnière
- 8 Porte
- 9 Sortie de l'air de Réfrigération
- 10 Fixation au Meuble
- 11 Ecran du Grill
- 12 Lampe
- 13 Panneau du Fond
- 14 Turbine
- 15 Vitre intérieure de grande taille

Panneau Frontal de Commande

Modèle HR-750



- 1 Horloge analogique.
- 2 Voyant lumineux de chauffage. Il indique que la chaleur est transmise à l'aliment et s'éteint quand la température choisie est atteinte.
- 3 Sélecteur de fonctions.
- 4 Sélecteur de températures.

Fonctions du Four

□ Arrêt du four

Conventiennel

Utiliser pour les gâteaux et les tartes qui doivent recevoir une chaleur uniforme et pour obtenir une texture moelleuse.

Conventiennel avec turbine

Recommandé pour les rôtis et la pâtisserie. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four.

Grill

Pour gratiner et rôtir superficiellement. Permet de dorer la couche extérieure sans affecter l'intérieur de l'aliment. Indiqué pour les pièces plates telles que les beefsteaks, les côtelettes, les poissons, les toasts.

MaxiGrill

Permet de gratiner des surfaces plus grandes qu'avec le Grill avec une puissance pour gratiner supérieure, qui permet ainsi de dorer l'aliment de façon plus rapide.

MaxiGrill avec turbine

Permet en même temps de rôtir de façon uniforme et de dorer superficiellement. Idéal pour les grillades. Spécial pour les pièces volumineuses telles que les volailles, le gibier. Il est recommandé de placer la pièce de viande sur la grille du four et la lèche-frite en dessous pour recueillir les jus de cuisson ou la graisse.

Attention

Quand on utilise la fonction Grill, MaxiGrill ou MaxiGrill avec Turbine, la porte doit rester fermée.

Turbo

La turbine répartit la chaleur qui provient d'une résistance située à la partie arrière du four. Grâce à l'uniformité de la chaleur produite, on peut cuisiner à 2 hauteurs en même temps.

Cette fonction permet de décongeler doucement des mets. Pour l'utilisation, réglez le sélecteur des températures sur la position □.

Résistance inférieure

La chaleur provient seulement de la partie inférieure. Approprié pour réchauffer des plats ou faire lever des pâtes pour pâtisseries et analogues.

Résistance inférieure avec Turbine

Elle distribue la chaleur qui provient de la partie inférieure du four. Idéal pour les gâteaux fourrés avec de la confiture ou des fruits, qui requièrent seulement un apport de chaleur inférieure. Il est toujours nécessaire de préchauffer.

Grill et résistance inférieure

Spécial pour les rôtis. Peut être utilisé pour toutes sortes de pièces, indépendamment de leur volume.

Attention

La lampe reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

Maniement du Four

Réglage de l'heure

Tirez et tournez en même temps la commande de l'horloge vers la droite, jusqu'à ce que les aiguilles indiquent l'heure souhaitée.

Mode manuel

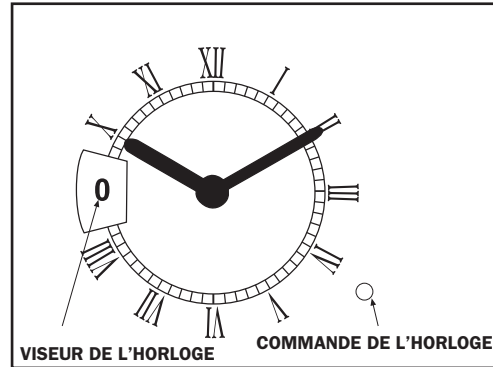
- 1 Tirez la commande de l'horloge vers la droite jusqu'à ce que l'indication "I" s'affiche sur le viseur.
- 2 Sélectionnez une température et un mode de cuisson.
- 3 Placez les commandes sur la position □ pour éteindre le four.

Programmation de la durée de cuisson

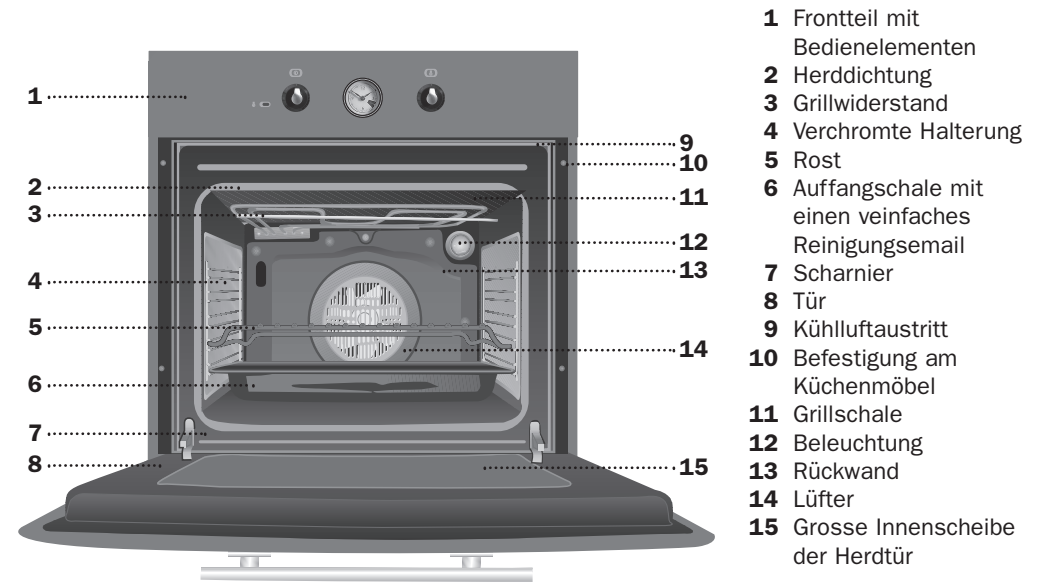
Cette fonction permet de prédéterminer la durée de la cuisson. Pour cela, procédez comme suit :

- 1 Tournez la commande de l'horloge vers la droite, jusqu'à obtenir le temps de cuisson souhaité en minutes.
- 2 Sélectionnez un mode et une température de cuisson.

- 3 Lorsque la durée programmée est écoulée, le four s'éteint et un signal sonore retentit.
- 4 Tournez la commande de l'horloge vers la droite jusqu'à ce que l'indication "0" s'affiche sur le viseur, pour arrêter le signal sonore.
- 5 Placez les commandes sur la position □ pour éteindre le four.



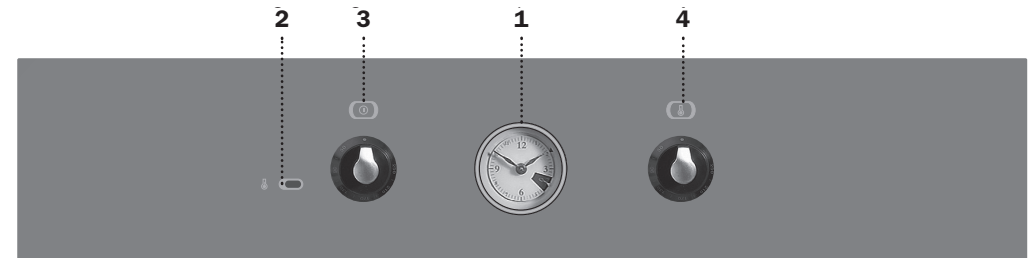
HR-750



- 1 Frontteil mit Bedienelementen
- 2 Herddichtung
- 3 Grillwiderstand
- 4 Verchromte Halterung
- 5 Rost
- 6 Auffangschale mit einem weinfares Reinigungsemal
- 7 Scharnier
- 8 Tür
- 9 Kühlluftaustritt
- 10 Befestigung am Küchenmöbel
- 11 Grillschale
- 12 Beleuchtung
- 13 Rückwand
- 14 Lüfter
- 15 Grosse Innenscheibe der Herdtür

Bedienfeld

Modell HR-750



- 1 Analogue Schalthur.
- 2 Kontrolleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3 Funktionswahl.
- 4 Temperaturregler.

□ Ausschalten des Herds



Normal

Verwendung für Kuchen und Tortenböden, bei denen die Wärmeeinwirkung gleichmäßig sein muß, damit diese gut aufgehen.



Normal mit Umluft

Geeignet zum Braten und für Gebäck. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Herd.



Grill

Gratinieren und Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toastbrot.



MaxiGrill

Grillen auf größerer Oberfläche und mit größerer Leistung als mit dem Grill, hierdurch erfolgt ein schnelleres Bräunen der Speisen.



MaxiGrill mit Umluft

Gestattet gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Anbräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Stück auf den Rost zu legen und die Auffangschale darunter einzusetzen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill, MaxiGrill oder MaxiGrill mit Umluft muß die Herdtür geschlossen sein.



Turbo

Der Lüfter verteilt die von einem an der Rückseite des Herds angeordneten Heizwiderstand erzeugte Wärme. Auf Grund der erzeugten gleichmäßigen Temperaturverteilung ist ein Garen in 2 Etagen gleichzeitig möglich.

Wenn Sie den Temperaturregler auf null stellen, können Sie mit dieser Funktion die Nahrungsmittel auftauen.



Unterhitze

Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen.



Unterhitze mit Umluft

Verteilt die im Unterteil des Herds erzeugte Wärme. Ideal für Gebäck mit Marmeladen- oder Obstfüllung, bei denen eine Erwärmung von unten erfolgen muß. Der Herd muß immer vorgeheizt werden.



Grill und Unterhitze

Besonders geeignet zum Braten. Kann für Stücke mit beliebiger Größe eingesetzt werden.

Achtung

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

Einstellen der Uhrzeit

Ziehen Sie am Stellknopf der Uhr und drehen Sie ihn gleichzeitig nach rechts, bis die Zeiger die gewünschte Uhrzeit anzeigen.

Manueller Betrieb

- 1 Drehen Sie den Stellknopf nach rechts, bis die Anzeige „I“ im Sichtfenster erscheint.
- 2 Wählen Sie eine Temperatur und eine Garfunktion.
- 3 Drehen Sie den Stellknopf auf □, um den Ofen auszuschalten.

Programmierung der Gar-Dauer

Ermöglicht das Garen während eines voreingestellten Zeitraums. Gehen Sie wie folgt vor:

- 1 Drehen Sie den Stellknopf nach rechts, bis die gewünschte Garzeit in Minuten erreicht ist.
- 2 Wählen Sie eine Funktion und eine Gar-Temperatur.

- 3 Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen ab und es ertönt ein Signal.
- 4 Drehen Sie den Stellknopf nach rechts, bis die Anzeige „0“ im Sichtfenster erscheint, um somit das akustische Signal auszuschalten.
- 5 Drehen Sie den Stellknopf auf □, um den Ofen auszuschalten.

